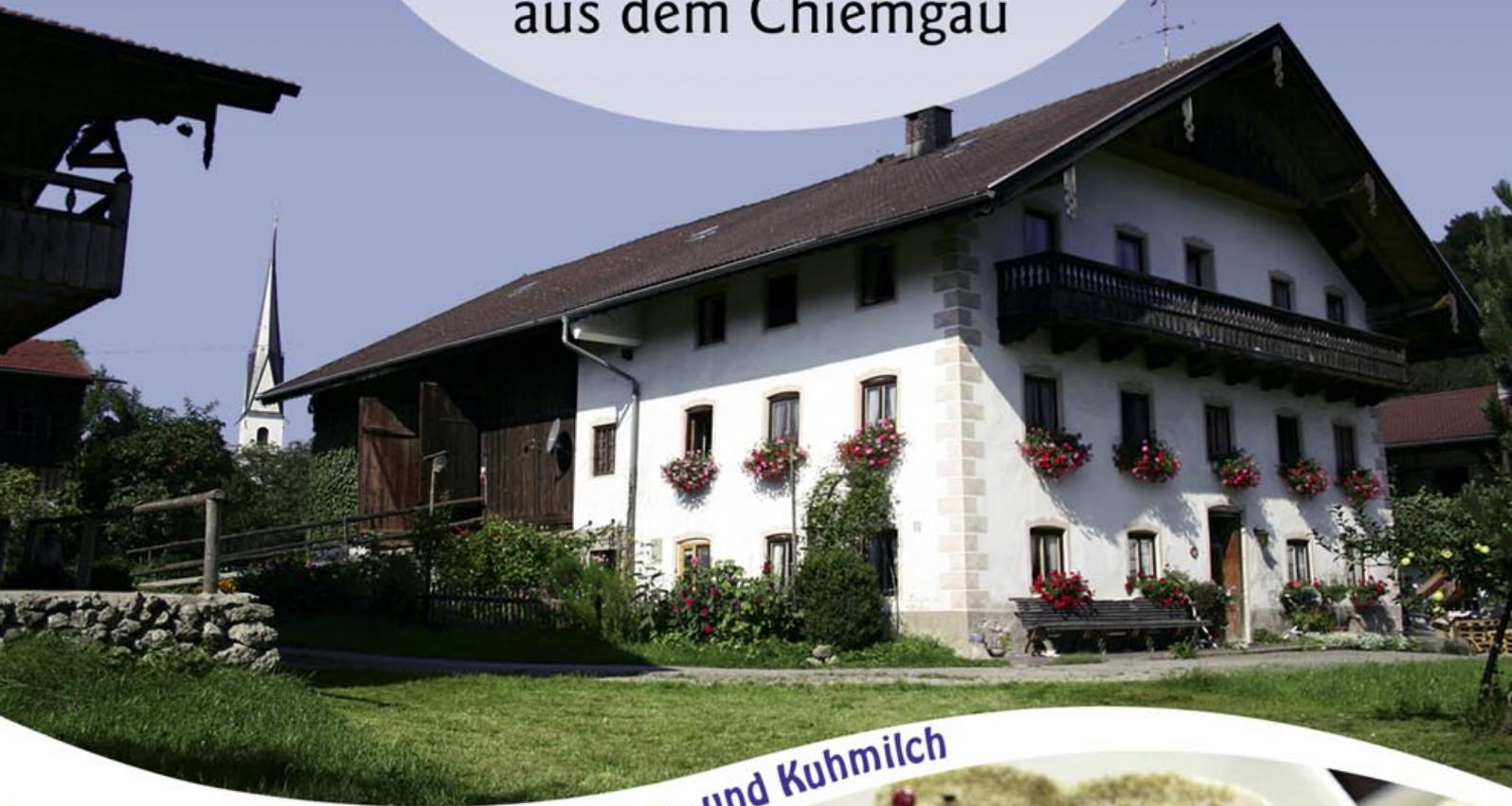




ANDERLBAUER

Bio-Käsespezialitäten
aus dem Chiemgau



Käse aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch





Unsere Philosophie!

Der Familienbetrieb von Johann Huber, auch unter dem Namen »Anderlbauer« bekannt, befindet sich im schönen Chiemgau und ist seit 1665 im Familienbesitz.

Mit 42 Milchschaafen begann er sein heutiges dynamisch aufstrebendes Molkereigewerbe aufzubauen. Im Februar 2002 war es dann soweit.

Die Käserei wurde erweitert, modernisiert und mit EU-Zulassung bezogen.

Im Betrieb werden regionale Käsespezialitäten aus Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch nach alter Tradition und von Hand verarbeitet. Bei der Herstellung unserer Schaf-, Kuh- und Ziegenmilchkäse verwenden wir Milch mit naturbelassenem Fettgehalt.

So entsteht ein Käse mit einem Fettgehalt von ca. 45 % i.Tr. und dem vollen Geschmack einer regionalen Spezialität aus dem Voralpenland.

Unser »Rohstoff« Milch stammt aus biologischem Anbaugebiet und eigener Schafhaltung. Artgerechte Tierhaltung ist ein Muss für natürliche Milchproduktion.

Ständige Kontrolle bei Tier, Milch und Käse erhalten die stetig hohe Qualität unserer Produkte.

Für die hochwertige Qualität unserer Produkte garantieren wir!

Ihr Hofkäser Johann Huber und Familie

Wer probiert, ist verführt





**Ziegen-
Käse**



**Kuh-
Käse**



**Schaf-
Käse**



**Schaf-/Ziegen-
Käse**

Ziegen-Frischkäse-Töpfchen bio

Bestellnummer 10605 / 10608 / 10609 / 10610



Ein blütenweißer Frischkäse mit einem frischen Aroma. Der Geschmack ist typisch und feinsäuerlich. Seine Textur ist homogen, streichzart und saftig.

Milchart:	Ziegenmilch
Rohmilch:	Nein
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Salz::	ca. 0,9 %
Lab:	Mikrobiell
Reifezeit:	Keine
Egalisiert:	Ja
Lactose:	Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung:	Kunststoffbecher
Varianten:	Hanf*, Bärlauch-Pesto*, Oliven-Pesto*, Tomaten-Oliven-Pesto* (*aus kbA)
Art:	Frischkäse
MHD:	28 Tage
VE:	Einzel oder 6 Stück im Karton
Gewicht:	150 g
Herkunftsland:	D-Bayern-Chiemgau

Ziegen-Frischkäse – Töpfchen/Thekenbox bio

Bestellnummer 10604 / 10607



Ein blütenweißer Frischkäse mit leicht mild-säuerlicher Ziegennote. Cremige, streichzarte Textur. Abgeschmeckt mit Kräutern oder Gewürzen ist der Frischkäse vielseitig einsetzbar und ein Geschmackserlebnis.

Milchart:	Ziegenmilch
Rohmilch:	Nein
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Salz:	ca. 0,9 %
Lab:	Mikrobiell
Reifezeit:	Keine
Egalisiert:	Ja / Nein
Lactose:	Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung:	Kunststoff-Box und Becher
Varianten:	Pur* (* aus kbA)
Art:	Frischkäse
MHD:	21 Tage
VE:	Einzel
Gewicht:	150 g oder ca. 1,2 kg
Herkunftsland:	D-Bayern-Chiemgau

Ziegenbrie bio

Bestellnummer 10140 / 10141 / 10142 / 10143 / 10144 / 10146 / 10147



Cremig, vollmundiger Brie, ca. 13 x 7 cm, mit schnittfester Struktur, von weißem Edelschimmel umhüllt. Die Konsistenz ändert sich mit der Reifung in zart schmelzend. Im jungen Zustand besticht dieser Brie durch seinen milden Geschmack, im gereiften Zustand durch vollmundig-würzigen Geschmack.

Milchart:	Ziegenmilch
Rohmilch:	Nein
Fett i. Tr.	mind. 45 %
Salz:	ca. 0,9 %
Lab:	Mikrobiell
Reifezeit:	ca. 14 Tage
Egalisiert:	Nein
Rinde:	Weißer Edelschimmel

Verpackung:	Einzel in Folie
Varianten:	Pur*, Kräuter*, Basilikum*, Pfeffer, Schwarzkümmel*, Knoblauch*, Essbare Blütenmischung mit Lindenblüten*, Gänseblümchen* (*aus kbA)
Art:	Weichkäse
MHD:	30 Tage
VE:	Einzel oder 2 Stück im Karton
Gewicht:	ca. 700 g / Laib



Ziegenbert bio

Bestellnummer 10190 / 10191 / 10192 / 10193 / 10194 / 10195 / 10196 / 10197



Unser Ziegenbert wird im Camembert-Verfahren hergestellt. Cremig-glatte, blütenweiße Textur mit kleinen Löchern im schnittfesten Teig. Die Konsistenz ändert sich mit der Reifung in zart schmelzend. Der milde Ziegengeschmack ändert sich je nach Reifegrad in würzig-aromatisch.

Milchart: Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 14 Tage
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Weißer Edelschimmel
 Verpackung: Einzeln in Folie

Varianten: Pur*, Kräutermischung*, Bunter Pfeffer, Basilikum*, Schwarzkümmel*, Knoblauch*, Chili-Paprika*, Essbare Blütenmischung mit Ringelblumen*, Lindenblüten* (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: 6 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 150 g / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Ziegen-Hirtenkäse bio

Bestellnummer 10120 / 10121 / 10122



Hirtenkäse sind jung verpackte kleine Laibe, ca. 8 x 3 cm. Blütenweißer, schnittfester Teig mit glatter Oberfläche. Angenehm frischer Geschmack. Mit zunehmender Reifung wird die Textur geschmeidiger.

Milchart: Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Nein
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Vakuuiert
 Varianten: Pur*, Kräuter*, Knoblauch*, (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 150 g / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Ziegen-Heublumenkäse bio

Bestellnummer 10198



Laib, ca. 19 x 19 x 6 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur lässt sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma als auch die ätherischen Öle in den Käse abgeben. Durch die natürliche Reifung kann es unter der Rinde zu Edelschimmelbildung kommen, dies ist unbedenklich.

Milchart: Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: mind. 3 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Paraffinwachs (nicht zum Verzehr geeignet!)

Verpackung: Paraffinwachs
 Zutaten: Rosenblüten*, Malvenblüten*, Ringelblumenblüten* (*kbA)
 Art: Halbfester Schnittkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 1,8 kg / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Ziegen-Meckerkäse bio

Bestellnummer 10110 / 10111 / 10112



Laib, ca. 19 x 6 cm groß, blütenweißer Teig. Glatte Oberfläche mit geschmeidiger, schnittfester Struktur. Feiner, dezenter Ziegengeschmack. Pur, mit Kräutern oder Knoblauch veredelt ein Genuss.

Milchart: Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: 6 Wochen
 Egalisiert: Nein

Verpackung: Einzeln in Folie
 Varianten: Pur*, Kräuter*, Knoblauch* (* aus kbA)
 Art: Halbfester Schnittkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 1,8 kg / Laib



Ziegen-Hofkäse bio

Bestellnummer 10199 / 11199 / 13024



Laib, ca. 32 x 9 cm, mit goldgelber, grifffester und geschlossener Rinde. Elfenbeinfarbener, geschmeidiger Teig. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastruktur.

Milchart: Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 9 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Rotschmier Natur

Verpackung: Vakuuiert
 Varianten: Ganzer Laib / ¼ Laib / SB-Stück 180 g
 Art: Halbfester Schnittkäse
 MHD: 65 Tage (SB = 30 Tage)
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 8 kg / 2 kg / SB-Stück 180 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Ziegenrolle bio

Bestellnummer 13113 / 13120 / 13140



Diese Ziegenrolle aus 100% Bio-Ziegenmilch hat eine feine, schnittfeste Struktur. Von weißem Edelschimmel ummantelt, mit samtigen Geschmack und dezenter Ziegennote. Pur*, mit einer feinen essbaren Blütenmischung (Ringelblumen* und Lindenblüten*) oder einer bunten Mischung aus Paprika*-Chili*-Basilikum* veredelt.

Milchart: Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: 12 - 14 Tage
 Egalisiert: Nein

Verpackung: Einzeln in Folie
 Varianten: Pur*, essbare Blütenmischung mit Ringelblumen* und Lindenblüten*, Paprika*-Chili*-Basilikum* (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 21 Tage
 VE: Einzeln oder 8 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 150 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Unsere Bio-Ziegenmilch bekommen wir von unseren Bio-Bauern aus der Umgebung. Dort wird die artgerechte Tierhaltung ebenfalls groß geschrieben. Die Ziegen genießen im Sommer den Weidegang mit freiem Zugang zu ihrem Boxenlaufstall.

Im Winter kuscheln sie sich im warmen Stall ins Stroh. Somit fühlen sich die Ziegen rundum wohl und liefern uns die beste Milch für unseren Käse.





Kuh-Hirtenkäse bio

Bestellnummer 10213 / 10214 / 10215



Hirtenkäse sind jung verpackte Laibe, ca. 8 x 3 cm. Blütenweißer, schnittfester Teig mit glatter Oberfläche. Angenehm frischer Geschmack. Mit zunehmender Reifung wird die Textur geschmeidiger.

Milchart: Kuhmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Nein
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Vakuumiert
 Varianten: Pur*, Kräutermischung*, Knoblauch* (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 150 g / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Busserl-Camembert Kuh bio

Bestellnummer 10240 / 10241 / 10242 / 10243 / 10244 / 10246 / 10247 / 10248



Weichkäse, ca. 8 x 3 cm, mit cremefarbenem Teig und mild-nussigen Geschmack. Je nach Reifegrad ist die Textur schnittfest bis geschmeidig. Der Käse ist bedeckt von einem zarten weißen Edelschimmel, die Oberfläche pur, mit Kräutern und Gewürzen oder mit einer feinen Mischung aus essbaren Blüten verfeinert.

Milchart: Kuhmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 14 Tage
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Weißer Edelschimmel

Verpackung: Einzeln in Folie
 Varianten: Pur*, Kräuter*, Pfeffer, Basilikum*, Schwarzkümmel*, Knoblauch*, Chili-Paprika* (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 150 g / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Anderl-Herzerl bio

Bestellnummer 10251 / 10252 / 10253 / 10254 / 10255



Feiner Weichkäse, ca. 8 x 3 cm, in Herzform. Schnittfeste, geschmeidige Struktur. Der Geschmack ist frisch-pilzig bis vollmundig. Die Herzerl sind von feinem Edelschimmel umhüllt. Pur oder mit Kräutern und Gewürzen veredelt.

Milchart: Kuhmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 10 Tage
 Verpackung: Einzeln in Folie

Varianten: Pur*, Kräuter*, Knoblauch*, Curry*, Paprika* (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: 5 Stück
 Gewicht: ca. 145 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Hofkäse Kuh bio

Bestellnummer 30270 / 10221 / 10222



Laib, ca. 32 cm x 9 cm. Hellbraune, grifffeste, geschlossene Rinde. Strohgelber, geschmeidiger Teig. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastuktur.

Milchart: Kuhmilch
Rohmilch: Nein
Fett i. Tr. mind. 45 %
Salz: ca. 1,5 %
Lab: Mikrobiell
Reifezeit: ca. 2 Monate
Egalisiert: Nein
Rinde: Rotschmier Natur

Verpackung: Vakuumiert
Varianten: 1 Laib / ½ Laib / ¼ Laib
Art: Schnittkäse
MHD: 30 Tage
VE: Einzeln
Gewicht: ca. 4 kg / 2 kg / 1 kg
Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Der „Rustikale“ bio

Bestellnummer 30275 / 11799



Laib, ca. 32 x 9 cm, der durch seinen kräftigen, aromatischen Geschmack besticht. Strohgelber, geschmeidiger Teig. Die Rinde wird mit Birkenholzasche überzogen, damit der Käse nicht austrocknet.

Milchart: Kuhmilch
Rohmilch: Nein
Fett i. Tr. mind. 45 %
Salz: ca. 1,5 %
Lab: Mikrobiell
Reifezeit: ca. 4-6 Monate
Egalisiert: Nein
Rinde: Asche - Gesteinsmehl
(nicht zum Verzehr geeignet!)

Verpackung: Vakuumiert
Art: Schnittkäse
MHD: 30 Tage
VE: Einzeln
Gewicht: ca. 4 kg / 1 kg Laib
Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Rosalie bio

Bestellnummer 30265 / 11818 / 30266



Ein sattgelber Schnittkäse, ca. 30 x 30 x 11 cm, mit kleinen Löchern im Teig. Geschmeidige Konsistenz mit mild-aromatischem Geschmack. Veredelt wird dieser Käse mit einer Rinde aus Wachs und Rosmarin*, welcher die ätherischen Öle in den Käse abgibt. Ein fein-würziges Aroma, das auf der Zunge zergeht.

Milchart: Kuhmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 1,5 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 8 Wochen
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Paraffinwachs (nicht zum Verzehr geeignet!)

Verpackung: Paraffinwachs mit Rosmarin* (* aus kbA), SB-Stück, vakuumiert
 Art: Schnittkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln oder 10 SB-Stücke im Karton
 Gewicht: ca. 3,5 kg / 1,75 kg / 200 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Bergkäse bio

Bestellnummer 30267 / 30268



Rustikaler Hartkäse, ca. 30 x 22 x 10 cm, mit geschlossener Rinde. Elfenbeinfarbener Teig mit Bruchlochung. Dieser Käse besticht durch sein aromatisch-würziges Aroma.

Milchart: Kuhmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,5 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: mind. 60 Tage
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Naturrinde

Verpackung: Vakuumiert
 Art: Hartkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 4 kg Laib / ca. 180 g Stück
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Bergsennkäse

Bestellnummer 30300



Der schnittfeste Käse hat eine hellgelbe Farbe und überzeugt durch seinen mild-aromatischen Geschmack.

Milchart: Kuhmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 1,6 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 6 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Rotschmier Natur

Verpackung: Vakuumiert
 Varianten: Laib
 Art: Hartkäse
 MHD: 50 Tage im verschlossenen Vakuum
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 4 kg
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Schaf-Frischkäse Töpfchen / Thekenbox

Bestellnummer 10620 / 10621



Milder cremiger Frischkäse. Abgeschmeckt mit verschiedenen Kräutern oder Gewürzen ist dieser Frischkäse ein Geschmackserlebnis und vielseitig einsetzbar.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Ja / Nein
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Becher / Kunststoffbox
 Zutaten: Frischkäse*, Salz (*kbA)
 Art: Frischkäse
 MHD: 28 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: 150 g / ca. 1,2 kg
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Schaf-Frischkäse-Töpfchen bio

Bestellnummer 11823 / 11824



Ein elfenbeinfarbener Frischkäse mit frischem Aroma. Seine Struktur ist homogen, streichart und saftig. Mit einem Topping aus Bärlauch-Pesto oder Tomaten-Oliven-Pesto verfeinert.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Ja
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Kunststoffbecher
 Zutaten: Bärlauch-Pesto* oder Tomaten-Oliven-Pesto*, Sonnenblumenöl* (*aus kbA)
 Art: Frischkäse
 MHD: 28 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: 150 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Schafbert bio

Bestellnummer 10020 / 10021 / 10022 / 10023 / 10024 / 10026 / 10029 / 10030



Unser Schafbert wird im Camembert-Verfahren hergestellt, mit einer elfenbeinfarbenen, festen Struktur. Der Geschmack ist leicht süßlich-mandelartig. Von weißem Edelschimmel umhüllt, pur oder die Oberseite mit Kräutern oder Gewürzen veredelt, in jedem Reifestadium ein Geschmackserlebnis.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit ca. 14 Tage
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Weißer Edelschimmel
 Verpackung: Einzeln in Folie

Varianten: Pur*, Kräutermischung*, Bunter Pfeffer, Basilikum*, Schwarzkümmel*, Knoblauch*, Chili-Paprika*, Essbare Blütenmischung mit Ringelblumen*, Lindenblüten* (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 150 g / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Schafbrie 700 g bio

Bestellnummer 10080 / 10081 / 10082 / 10084 / 10086 / 10087



Cremig, vollmundiger Brie, ca. 13 x 7 cm, mit schnittfester Struktur, von weißem Edelschimmel umhüllt. Die Konsistenz ändert sich mit der Reifung in zart schmelzend. Im jungen Zustand besticht dieser Brie durch seinen milden Geschmack, im gereiften Zustand durch vollmundig-würzigen Geschmack.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 14 Tage
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Weißer Edelschimmel
 Verpackung: Einzeln in Folie

Varianten: Pfeffer, Schwarzkümmel*, Knoblauch, Essbare Blütenmischung mit Ringelblumen*, Lindenblüten* (*aus kbA)
 Varianten 1,8 kg: Pur*, Kräuter*, (*aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: 2 Stück im Karton (700 g)
 Gewicht: 700 g Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Schaf-Hirtenkäse bio

Bestellnummer 10013 / 10014 / 10015



Hirtenkäse sind jung verpackte kleine Laibe, ca. 8 x 3 cm. Blütenweißer, schnittfester Teig mit glatter Oberfläche. Angenehm frischer Geschmack. Mit zunehmender Reifung wird die Textur geschmeidiger.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Nein
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Vakuumiert
 Varianten: Pur*, Kräuter*, Knoblauch*
 (* aus kbA)
 Art: Weichkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 150 g / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Junger Chiemgauer Schafskäse bio

Bestellnummer 10070 / 10072



Laib, ca. 19 x 6 cm groß. Elfenbeinfarbener, geschlossener Teig, der sich durch seine feste Struktur gut in Scheiben oder Würfel schneiden lässt. Je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse mild bis vollmundig-geschmeidig.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: 6 Monate
 Egalisiert: Nein

Verpackung: Vakuumiert
 Varianten: Pur*, Kräuter* (*aus kbA)
 Art: Halbfester Schnittkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 1,8 kg / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Chiemgauer Schafskäse - Wachs bio

Bestellnummer 10060



Laib, ca. 19 x 6 cm groß, der mit mokkabraunem Paraffinwachs umhüllt ist. Elfenbeinfarbener, geschlossener Teig, der sich gut in dickere Scheiben oder Würfel schneiden lässt. Je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse mild bis vollmundig-geschmeidig.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: 6 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Wachsrinde (nicht zum Verzehr geeignet!)

Verpackung: Wachsrinde
 Art: Halbfester Schnittkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 1,8 kg / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Chiemgauer mit Schnittlauch-Knoblauch-Mischung bio

Bestellnummer 10075 / 10078



Laib, ca. 19 x 6 cm, wird mit einer Schnittlauch-Knoblauch-Mischung umhüllt. Der elfenbeinfarbene Teig ist geschlossen und lässt sich gut in dickere Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse mild-säuerlich bis vollmundig geschmeidig.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 3 Monate
 Egalisiert: Nein

Verpackung: Vakuumiert
 Zutaten: Schnittlauch*, Knoblauch*
 (*aus kbA)
 Art: Halbfester Schnittkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 1,8 kg Laib / 900 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Schaf-Heublumen-Käse bio

Bestellnummer 30098



Laib, ca. 19 x 6 cm, mit elfenbeinfarbenem Teig. Durch die geschlossene Struktur lässt sich dieser Käse gut in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Der frische Käse ist im Geschmack mild-säuerlich und wird mit zunehmender Reifung aromatischer. Wir veredeln diesen Käse mit einer Schicht aus Wachs und diversen Heublumen, die sowohl ihr Aroma, als auch die ätherischen Öle in den Käse abgeben. Durch die natürliche Reifung kann es unter der Rinde zu Edelschimmelbildung kommen, dies ist unbedenklich.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: mind. 3 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Paraffinwachs (nicht zum Verzehr geeignet!)

Verpackung: Paraffinwachs
 Zutaten: Rosenblüten*, Malvenblüten*,
 Ringelblumenblüten* (*kbA)
 Art: Halbfester Schnittkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 1,9 kg / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Schaf-Hofkäse bio

Bestellnummer 10051 / 10053 / 13025



Die hellbraune Rinde ist grifffest und geschlossen. Strohgelber geschmeidiger Teig mit schnittfester Struktur. Ausgewogenes Aroma. Je nach Reifegrad entwickelt dieser Käse eine vielschichtige Aromastuktur.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 9 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Rotschmier Natur

Verpackung: Vakuumiert
 Varianten: Pur*
 Art: Schnittkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 8 kg / 2 kg
 SB-Stück 180 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Pecorino jung bio

Bestellnummer 30055



Pergamentfarbener Teig mit einer kompakten, schweren Struktur. Strohgelbe Rinde mit kleineren Einschlüssen. Milder Geschmack im jungen Zustand, mit zunehmender Reife würziger. Er kann sowohl als Reibe-, wie auch als Tafelkäse genossen werden.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 50 %
 Salz: ca. 1,5 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 3 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Naturrinde

Verpackung: Vakuumiert
 Art: Hartkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 2 kg / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Pecorino alt bio

Bestellnummer 30056



Pergamentfarbener Teig mit einer kompakten, schweren Struktur. Die Rinde ist zum Schutz der Feuchtigkeit mit einem Coating überzogen. Je nach Reifegrad mild bis pikant würzig im Geschmack. Er eignet sich sowohl als Reibe-, wie auch als Tafelkäse.

Milchart: Schafmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 48 %
 Salz: ca. 1,3 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: mind. 3 Monate
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Coating (nicht zum Verzehr geeignet!)

Verpackung: Vakuumiert
 Art: Hartkäse
 MHD: 65 Tage
 VE: Einzeln
 Gewicht: ca. 2 kg / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau



Creme Madelaine bio

Bestellnummer 10681 / 10683



Eine besonders zart-cremige Frischkäsezubereitung. Abgeschmeckt mit Bärlauch-Pesto oder Chili entwickeln diese Kompositionen einen frisch-würzigen bis scharf-pikanten Geschmack.

Milchart: Schaf- und Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Ja
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Kunststoffbecher
 Varianten: Bärlauch* oder Chili* (*aus kbA)
 Art: Frischkäse
 MHD: 28 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: 150 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Herzerlkäs in Öl eingelegt bio

Bestellnummer 10652 / 10654 / 10655



Eine Frischkäsezubereitung aus Schaf- und Ziegenmilch, wird in Herzen zu je ca. 125 g ausgeformt, mit Dill und rosa Pfeffer, bzw. Paprika und Oliven abgeschmeckt und in Sonnenblumenöl eingelegt. Streichzarte, saftige Struktur mit frischem Geschmack.

Milchart: Schaf- und Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Ja
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Kunststoffbecher
 Varianten: Pur*, Dill*-Pfeffer, Paprika-Olive* (*aus kbA)
 Art: Frischkäse
 MHD: 35 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: 180 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau

Estragon-Töpfchen bio

Bestellnummer 10606



Cremige Frischkäsezubereitung mit einem milden Ziegen- und Schafmilcharoma, die mit Estragonessig verfeinert wird. Leicht würzig-säuerliche Note.

Milchart: Schaf- und Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr. mind. 45 %
 Salz: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: Keine
 Egalisiert: Ja
 Lactose: Kann in Spuren enthalten sein

Verpackung: Kunststoffbecher
 Zutaten: Essig*, Estragon*, Rosa Pfeffer, Salz (*aus kbA)
 Art: Frischkäse
 MHD: 28 Tage
 VE: Einzeln oder 6 Stück im Karton
 Gewicht: 150 g
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau





Wolpertinger bio

Bestellnummer 10210



Cremiger Weichkäse, ca. 7 x 13 cm, aus Schaf- und Ziegenmilch der mit grün-blauen Edelpilzadern durchzogen ist. Während des Reifeprozesses verzweigt sich der Edelpilz mehr oder weniger tief in das Innere. Deshalb kann auch die Außenseite von blauem Edelpilzschimmel überzogen sein. Je nach Reifegrad schmeckt dieser Käse ausgewogen mild bis aromatisch, nach längerer Reifung vollmundig.

Milchart: Schaf- und Ziegenmilch
 Rohmilch: Nein
 Fett i. Tr.: mind. 45 %
 Salz:: ca. 0,9 %
 Lab: Mikrobiell
 Reifezeit: ca. 14 Tage
 Egalisiert: Nein
 Rinde: Blauer und weißer Edelschimmel

Verpackung: Einzeln in Folie
 Art: Weichkäse
 MHD: 30 Tage
 VE: Einzeln oder 2 Stück im Karton
 Gewicht: ca. 700 g / Laib
 Herkunftsland: D-Bayern-Chiemgau





Bio-Käsespezialitäten aus dem Chiemgau

Die Bio-Käsespezialitäten aus der Hofkäserei Anderlbauer werden nach alter Handwerkskunst und Tradition von Hand geschöpft und ohne Konservierungsstoffe oder chemische Zusätze hergestellt.

Unsere zugekauften »Rohstoffe« Schaf-, Ziegen- und Kuh-Milch stammen ausschließlich von biologischen, regionalen Bauernhöfen. Artgerechte Tierhaltung ist ein Muss für unsere natürliche Milchproduktion. Ständige Kontrolle bei Tier, Milch und Käse erhalten die stetig hohe Qualität unserer Produkte.

Schafmilch/Ziegenmilch

Die Zusammensetzung der Schaf- und Ziegenmilch ist einzigartig. Schaf- bzw. Ziegenmilch unterscheidet sich von anderen Milcharten in vielerlei Hinsicht:

Sie haben einen höheren Nährwert, eine feinere und geschmeidigere Struktur und sind dadurch besonders leicht verdaulich. Sie zeichnen sich durch ihren Wohlgeschmack aus. Bei Schafmilch ist der überragende Gehalt an Aminosäuren, Vitaminen und der diesen nahe stehenden Orotsäure erwähnenswert. Sie zeichnet sich durch ihr feines Mandelaroma aus.

Die Ziegenmilch zeichnet sich durch die leichtere Verdaulichkeit und den verminderten allergischen Reaktionen aus. Dies ist auf die „Milde“ des Produkts zurückzuführen. Kleinere Fettkügelchen und der niedrige Gehalt an Alpha-s1-Kasein dienen als hervorragende Verdauungshilfe.

Des Weiteren verfügt Ziegenmilch über einen hohen Anteil an mittellangen Fettsäuren (Triglyceride). Enthaltene Nukleotide regen den Stoffwechsel an und sind besonders wichtig für die Gesundheit des Darms. Alle diese Vorzüge rechtfertigen den Ruf von Schaf- und Ziegenmilch als Heilnahrung und Heilmilch.

Herstellung und Beschaffenheit unserer Produkte

Die Milch wird nach einer gewissenhaften Eingangskontrolle in Käsewannen schonend pasteurisiert und wird nicht wie in der Industrie üblich in ihre Bestandteile zerlegt oder homogenisiert. Wir haben die schonendste Weise der Pasteurisierung gewählt. Die Milch wird in den Käsekesseln auf 63 Grad erhitzt, 30 Minuten heiß gehalten und dann auf die Verarbeitungstemperatur (34 Grad) abgekühlt. Dieses gewährleistet, dass alle Krankheitserreger abgetötet sind. Die einzige mechanische Belastung ist ein langsam laufender Rührflügel, der das Aufrahmen verhindert.

Die guten Eigenschaften wie die Leichtverdaulichkeit des Milcheiweißes wird um 20 % erhöht. Die so besser aufgeschlossenen Vitamin-Mineralien und Vitalstoffe gelangen so leichter durch die Darmwand in den Blutkreislauf. Der pasteurisierte Käse zeichnet sich aus, weil ihn schwangere Frauen, kranke, alte und schwache Menschen essen dürfen.

Unsere Milch wird nicht teilentrahmt, sondern bleibt in ihrem Fettgehalt naturbelassen. Durch die schonende Verarbeitungsweise werden Milcheiweiß und Fettmoleküle geschont. Wir erhalten dadurch die natürliche Qualität eines der vollwertigsten Lebensmittel der Schaf- und Ziegenmilch.

Alle Käsesorten haben jahresdurchschnittlich mindestens einen Fettgehalt von 45 % Fett i.Tr., das heißt: Käse in seiner besten Güte ohne Zusatz von chemischen Hilfsstoffen.

Käse ist ein lebendes Produkt. Trotz aller Sorgfalt die wir bei der Herstellung unseres Käses walten lassen, kann die Rinde Ihres Käses unterschiedliche Färbungen aufweisen. Dies ist das Ergebnis einer Entwicklung der Reifekulturen der Rinde. Diese Abweichung im Aussehen stellt weder ein Risiko dar, noch beeinträchtigt sie Geruch und Geschmack.





Anderlbauers Käseurse für Verkaufspersonal und Endverbraucher

Wer sich für Käse interessiert, entdeckt uralte Herstellungsweisen im Licht der heutigen Wissenschaft. Das heißt auch verstehen, dass Käse Leben enthält! Schon mit ein paar Grundkenntnissen können Sie Ihre Kunden besser informieren und beraten. Diese Auszüge aus Anderlbauers Käseschule für Verkäufer und Verkäuferinnen helfen Ihnen bestimmt dabei.

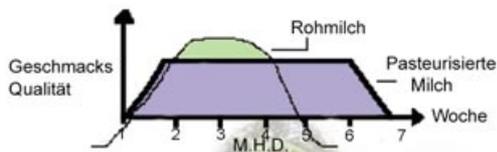


4 Tage 12 Tage 5 Wochen 7 Wochen

Die Reifung

Die Reifung entspricht einer Veränderung der Käsemasse durch Enzyme. Der Reifeprozess erfolgt durch verschiedene natürliche Milchenzyme, Milchsäurebakterien, Rotkulturen, verschiedene Schimmel (Penicillin: Candidum, Roqueforti usw...) und Hefe. Die Reifung kann je nach Käsesorte unter Einhaltung verschiedener Faktoren beeinflussen: Temperatur, Belüftung, Luftfeuchtigkeit, Pflege der Rinde, regelmäßiges Umdrehen des Käses, Abwaschen der Rinde.

Käse gibt es bereits seit Kühe, Schafe und Ziegen Milch geben, bzw. seit man ihnen die Milch nimmt. Also ca. 802 v. Chr. Durch die gute Haltbarkeit konnte der Käse bei den Feldzügen der Griechen, Römer und Germanen mitgeführt werden. Die Römer produzierten bereits erstaunliche Käsevarianten, salzig, ungesalzen, Hartkäse aber auch Weichkäse. Im Mittelalter waren es dann die Mönche, die die Käseherstellung pflegten. Das späte Mittelalter gab dann der Käseerei einen enormen Aufschwung, denn der Käse war leicht vom Land in die Stadt zu transportieren.



Der eigentliche Durchbruch der Käsewirtschaft geschah dann aber im letzten Jahrhundert, als die Zentrifuge erfunden wurde und die Züchtung der Kühe, Schafe und Ziegen zu einer hohen Milchleistung begann. Der Begriff »Käse« stammt vom lateinischen »caseus« ab.

Englisch heißt der Käse »cheese«, Holländisch »kaas«. Das französische »fromage« und das ita-

lienische »formaggio« stammen von dem lateinischen »coagulum formatum« ab. Was so viel bedeutet wie: »geformtes Gerinself!





Warum ist Käse aus pasteurisierter Milch für die Ernährung so wertvoll?

Milch ist aufgrund ihres hohen Gehalts an lebensnotwendigen Nährstoffen wie Eiweiß, Mineralstoffen, fett- und wasserlöslichen Vitaminen in der Ernährung von Kindern wie auch von Erwachsenen ein unentbehrlicher Bestandteil. So sind Milch und Milchprodukte beispielsweise die bedeutendsten Lieferanten von Calcium.

Von unserer ursprünglichen Lebensweise als Jäger und Sammler haben wir uns vor 10.000 Jahren verabschiedet - und zwar unumkehrbar. Die Gefahr von Erkrankungen und Vergiftungen durch Nahrungsmittel ist dank moderner Hygiene und Kühlung drastisch zurückgegangen.



Käsesorten	Fett i.Tr.	Trockenmasse	Fett/100g Käse
Frischkäse	mind. 45%	20%	9g
Weichkäse	mind. 45%	50%	22,5g
Schnittkäse	mind. 45%	58%	26,1g
Hartkäse	mind. 45%	63%	27g

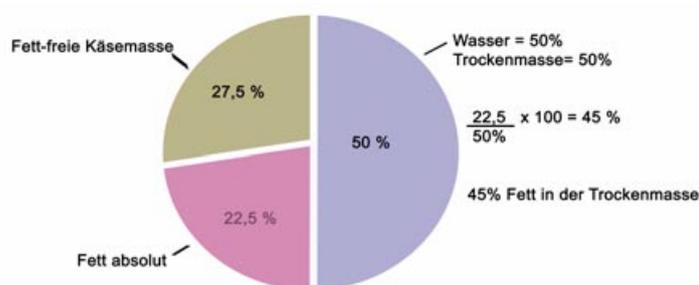
Durch tödliche Getreidepilze in der Nahrung wurden in den vergangenen Jahrhunderten ganze Landstriche entvölkert. Einige dieser Mykotoxine sind viele tausend Mal giftiger als Pflanzenschutzmittel. Die Pasteurisierung der Milch wurde nicht eingeführt, weil sich profitgierige Konzerne bereichern wollten. Sie war vielmehr gesundheitlich dringend geboten, um eine Übertragung der Tuberkulose zu verhindern.

In der Nachkriegszeit wurden aus diesem Grund in einer bis dahin beispiellosen Aktion erkrankte Kühe geschlachtet und tuberkulosefreie Bestände aufgebaut.

Wer heute zu »unverfremdeter« Rohmilch greifen möchte, kann dies selbstverständlich tun. Mediziner aber raten ab: Unbehandelte Rohmilch kann mit dem berüchtigten EHEC-Bakterium verunreinigt sein. Allein 1995/96 erkrankten in Bayern 44 Personen an dem Keim aus dem Kuhstall schwer, sieben Kinder starben.



Unsere Milch wird nicht teilentrahmt, sondern ohne mechanische Belastung zu Käse mit natürlichem Fettgehalt verarbeitet. Es entsteht ein Käse, der höchsten Güte. Ohne Zusatz von chemischen Hilfsstoffen.





Bio-Fleisch-, Wurst- und Räucherwaren

An unsere Produkte werden hohe Anforderungen gestellt.

Alle Kräuter und Gewürze stammen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Die „Hausrezepte“ stammen wie es sich gehört, aus alten Überlieferungen die von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Traditionelle Rezeptur, viel handwerkliches Geschick und ein natürlicher Reifeprozess, sorgen für den unnachahmlich guten Geschmack.

Denn nur so entsteht beste Qualität aus Tradition.





Lamm-Schinken bio

Bestellnummer 30501 / 30506



Der magere Schinken wird mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen verfeinert und in der eigenen Räucherammer kalt geräuchert. Den unverwechselbaren Geschmack erhält der Schinken durch das Verglimmen von ausgesuchten Holzspänen, denen noch getrocknete Kräuter/Wacholderblätter hinzu gegeben werden.

Das Fleisch kommt aus eigener Haltung und ist mit einer sehr feinen Fettmaserung marmoriert. Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz und Hefeextrakt wird verzichtet.

Zutaten:	Lammfleisch*, Grill-Gewürzmischung*, Pfeffermischung bunt gebrochen*, Roh-Rohrzucker*, Paprikaflocken*, Wacholderbeeren*, Nelkenpulver*, Salz (*aus kbA)	Verpackung:	Vakuuiert
		Egalisiert:	Nein
		MHD:	30 Tage
		Thekenware:	ab 300 g
		SB-Ware:	bis 300 g
		Herkunftsland:	D-Bayern-Chiemgau
Reifezeit:	ca. 10 Wochen		

Lamm-Salami bio

Bestellnummer 30505



Unsere Salami wird mit einer feinen Gewürzmischung und Meersalz verfeinert. Die feine, dezente Lammnote wird durch räuchern und Lufttrocknung hervorgehoben.

Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz oder Hefeextrakt wird verzichtet.

Zutaten:	Lamm- und Schafffleisch*, Schweinebauch*, Meersalz*, Dextrose*, Rohrzucker*, Gewürzmischung*, SENFMEHL*, Starterkulturen (*aus kbA)	Egalisiert:	Nein
		MHD:	30 Tage
		Gewicht:	ca. 250 g
		VE:	Einzel
		Herkunftsland:	D-Bayern-Chiemgau
Verpackung:	Vakuuiert		

Lamm-Pfefferbeißer bio

Bestellnummer 30504



Unsere Pfefferbeißer werden mit einer feinen Gewürzmischung veredelt.

Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz oder Hefeextrakt wird verzichtet.

Zutaten:	Lamm- und Schafffleisch*, Schweinefleisch*, Steinsalz, Gewürzmischung* (*aus kbA)	Egalisiert:	Nein
		MHD:	30 Tage
		Gewicht:	150 g
		VE:	3er Pack
		Herkunftsland:	D-Bayern-Chiemgau
Verpackung:	Vakuuiert		

Lamm-Kaminwurzeln bio

Bestellnummer 30503



Unsere Kaminwurzeln werden mit einer feinen Gewürzmischung veredelt.

Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz oder Hefeextrakt wird verzichtet.

Zutaten:	Lamm-, und Schafffleisch*, Schweinefleisch*, Steinsalz, Gewürzmischung*, Rohrzucker* (*aus kbA)	Egalisiert:	Nein
		MHD:	30 Tage
		Gewicht:	150 g
		VE:	3er Pack
		Herkunftsland:	D-Bayern-Chiemgau
Verpackung:	Vakuuiert		

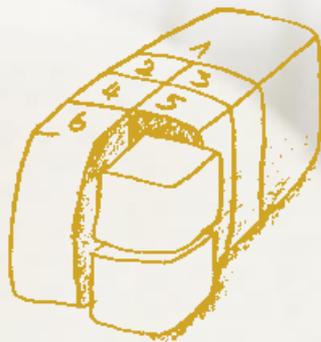


Das richtige Schneiden von Käseläuben

Das richtige Schneiden von Käseläuben ist eine jener Fertigkeiten, die man an der Theke unbedingt beherrschen muss. Warum? Falsche Aufschnittstechniken sind eine der Hauptursachen für zu hohe Abschriften.

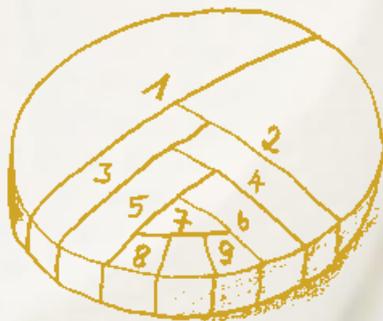
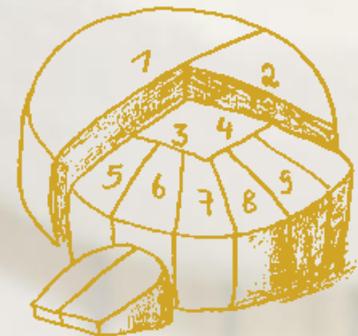
Die Form des Käses bestimmt die Aufschnittstechnik. Weichkäsesorten werden mit dem Käsemesser in Tortenstücke geschnitten. Für große Laibe und Käsebröte eignen sich Käsemesser, Käsedraht und Käsespaten.

Bei Rollen (z. B. Weich-, Frisch- und Ziegenkäse) gerade Stücke schneiden. Wenn der Teig nicht zu hart ist, Schneidebogen verwenden. Das gibt perfekte und saubere Schnitte. ⇨



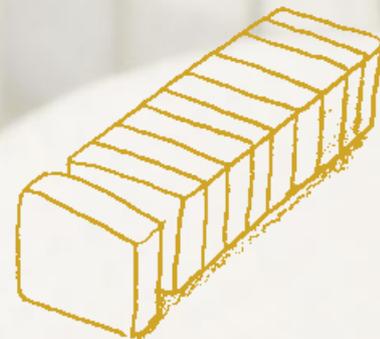
Brotformen sind in der Schnittführung sehr einfach (1–6). ⇨

Rundlaibe erfordern mehr Erfahrung. Den Laib mit dem Käsedraht teilen (1) und vierteln (2), dann mit dem Spaten oder Messer das Herzstück (3, 4) ausschneiden. Der »Rest« (5–9) lässt sich leicht in Stücke schneiden. ⇨



Radlaibe halbieren (1), danach vierteln (2). Aus den Vierteln versetzt Stücke (3–6) schneiden. Von dem kleinen Dreieck die Spitze abtrennen und den Rest (8, 9) nochmals teilen. ⇨

Aus Blockware lassen sich unkompliziert Stücke abschneiden. ⇨



Die meisten Weichkäse wie Brie werden in Tortenform hergestellt. Hier ist das verlustfreie Aufschnitten einfach. ⇨

Ist Wachs am Käse zu deklarieren?

Wachs am Käse ist nicht als Kunststoff auf dem Preisschild zu deklarieren. Der Gesetzgeber hat dazu nichts geregelt. Er geht davon aus, dass der Verbraucher Wachs erkennt und weiß, dass er dieses nicht mitessen darf.



Da kommt die Milch vom Anderlbauer her!





Wer probiert, ist verführt

ANDERLBAUER

Bio-Käsespezialitäten aus dem Chiemgau

Hauptstr. 4 · 83112 Frasdorf · Tel. 08052/847 · Fax: 957559 · Internet: www.anderlbauer.de · e-mail: info@anderlbauer.de

